

## LES TARTES—"QUEEN OF HEARTS".



3 tasses de farine  
1 tasse de saindoux  
 $\frac{1}{2}$  cuillerée à café de soude  
1 cuillerée à café de crème  
de tarte  
1 cuillerée à café de sel  
1 blanc d'oeuf  
De l'eau froide.

Mélanger les ingrédients secs. Faire entrer le saindoux. Ajouter le blanc d'oeuf bien fouetté et mouiller d'eau froide jusqu'à ce que la pâte soit comme de la croute de tarte.

Rouler mince et couper avec un coupe-pâte. Sur chaque galette placer une cuillerée de confiture de framboise. Mouiller les bords avec de l'eau froide, couvrir d'une autre galette et les presser ensemble.

### TARTES A MACARON

Se servir de la pâte comme ci-dessus et en doubler les moules. Fouetter un oeuf jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir puis ajouter une tasse de sucre, une cuillerée à soupe de vinaigre et une cuillerée à café de vanille.

Remplir à moitié les moules de pâte et faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient levés et bruns. Ne les sortez pas des moules avant qu'ils soient refroidis car ils se brisent facilement.

### "BRAMBLES"

#### PATE

$2\frac{1}{2}$  tasses de farine  
 $\frac{1}{2}$  tasse de saindoux  
1 oeuf  
Assez d'eau pour

Rendre moite

#### POUR REMPLIR (pas cuit)

1 oeuf  
Le jus d'un citron  
1 biscuit roulé.

Couper la pâte avec le couvercle d'une boîte à café. Placer une cuillerée du mélange sur une moitié. La couvrir de l'autre moitié. Mouiller le bord et les presser ensemble.

### PETITS PAINS AUX FRUITS

Couper la pâte ci-dessus en carrés de 4 pouces. Parsemer de raisins et de noix. Rouler, presser les bouts ensemble et faire cuire au four.